

|  |        |   |                     |                    |                                  |  |                             |  |         |  |  |
|--|--------|---|---------------------|--------------------|----------------------------------|--|-----------------------------|--|---------|--|--|
| 販売名  |        | はちみつ紅茶のデニッシュ  |                     | 原材料費               | 原材料                              | 使用量  | 金額                          |    |         |  |  |
| 品番/製品名   |        | 8904<br>はちみつ紅茶のデニッシュMS  |                     |                    | はちみつ紅茶のデニッシュMS                   | 1個   |                             |  |         |  |  |
| 製品特徴   |        | 黄色いデニッシュ生地に、はちみつとアールグレイ茶葉入りのケーキ生地、クリームを包んだデニッシュです。<br>注意喚起: はちみつが含まれておりますので、1歳未満の乳児には食べさせないようにご注意ください。  |                     |                    | スライスアーモンド                        | 1g   |                             |  |         |  |  |
|  |        |   |                     |                    | 粉糖                               | 0.1g   |                             |  |         |  |  |
| 入数   |        | 72 個/箱  | 12 個/袋              |                    | スライスアーモンド・粉糖は付属されていません。          |  |                             |  |         |  |  |
| 別添   |        | 無し  |                     |                    |                                  |  |                             |  |         |  |  |
| ドーナツ対応   |        | 可   |                     |                    |                                  |  | エネルギー                       | 264 Kcal / 1個 (生地のみ)   |         |  |  |
| 基本条件   | 解凍     |   |                     |                    | 発酵                               |  | 焼成                          |  |         |  |  |
|  | リタード解凍 |   | 室温解凍                |                    |                                  |  | デッキオープン                     |  | コンベクション |  |  |
|  | 基本条件   |   | 温度 0 ℃<br>時間 18時間以内 | 温度 25 ℃<br>時間 60 分 | 温度 30 ℃<br>湿度 80 %<br>時間 60～70 分 | 温度 上火 200 ℃<br>下火 200 ℃<br>時間 18 分   | 温度 180 ℃<br>風量 中<br>時間 18 分 |  |         |  |  |
|  | 加温条件   |   | 室温 25 ℃<br>時間 40 分  |                    |                                  |  |                             |  |         |  |  |
|  |        | <div>■解凍</div> <div>・室温解凍</div> <div>焼成天板にシリコンベーキングカップ丸100を8個並べ、生地を入れラックで解凍を60分行う</div> <div>■ホイロ</div> <div>ホイロに入れる</div> <div>★ホイロ後 参考サイズ(cm)</div> <div>縦 7.0 横 7.0 高さ 3.5</div> <div>※参考サイズになるには60～70分前後が目安です</div> |                     |                    |                                  |  <div>■ホイロ後加工</div> <div>生地を乾かし、全卵を塗る</div> <div>スライスアーモンドを1gのせる</div> <div>■焼成</div> <div>オープンに入れる</div> <div>※オープンから出したら直ちにショックをあたえ、製品が冷めたら型から取り出す</div> <div>★焼成後 参考サイズ(cm)</div> <div>縦 9.0 横 9.5 高さ 4.5</div> <div>■仕上げ</div> <div>粉糖を0.1gふる</div> |                             |  |         |  |  |
|  |        |   |                     |                    |                                  |  |                             |    |         |  |  |
|  |        |   |                     |                    |                                  |  |                             |  |         |  |  |
|  |        |   |                     |                    |                                  |  |                             |  |         |  |  |
| 原材料名   |        | 小麦粉(国内製造)、マーガリン、フラワーペースト、砂糖、卵、果糖ぶどう糖液糖、パン酵母、はちみつ、食塩、紅茶葉／加工デンプン、ソルビトール、乳化剤、増粘剤(増粘多糖類、アルギン酸エステル)、香料、保存料(ソルビン酸K)、酸味料、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カロチノイド)、リン酸塩(Na)、酵素、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)                            |                     |                    |                                  |  |                             |  |         |  |  |
|  |        | (※原材料・添加物は生地のみを表示)  |                     |                    |                                  |  |                             |  |         |  |  |